Fiche Technique: Audit sécurité alimentaire au Sénégal

Contexte / Problématique

L'audit sécurise les filières locales et export (UE, CEDEAO) face aux exigences des marchés et des autorités, en tenant compte des réalités opérationnelles sénégalaises.

- Chaînes de valeur exposées (pêche, arachide, fruits & légumes des Niayes) et contraintes logistiques (Port de Dakar, AIBD, Diamniadio).
- Risques récurrents: non-conformités microbiologiques, traçabilité lacunaire, CCP HACCP fragiles.
- Coûts cachés: rebuts, ruptures de froid, retours de conteneurs, refus à l'import UE.
- Spécificités locales: qualité de l'eau, énergie intermittente, saisonnalité, profils fournisseurs.
- Objectif: prioriser les risques et structurer un plan d'actions réaliste, chiffré et séquencé.

> Durée indicative (site moyen): 2–4 jours terrain + 2 jours d'analyse et restitution. Premières mesures sous 7–14 jours.

Notre approche / Méthodologie

Démarche en étapes courtes: entretiens, revue documentaire, observation in situ et tests ciblés. Interventions adaptées aux sites (Dakar, Thiès, Kaolack, Ziguinchor, Louga…).

Cadrage, données de base et priorisation des périmètres

- Définition objectifs business, historique d'incidents, flux critiques.
- Collecte: plans de nettoyage, températures, résultats microbiologiques.
- Références: principes d'hygiène, exigences clients.
- Plan d'audit ciblant zones à forte valeur (réception, filetage/conditionnement, froid, expédition).

Observation terrain, tests ciblés et cartographie des dangers

- Observation structurée, entretiens, revue des enregistrements.
- Tests simples: ATP, températures, étanchéité des emballages.
- Analyse des flux, zonages, hygiène du personnel, allergènes.
- Cartographie des dangers (sévérité, probabilité, maîtrise) alignée HACCP, appui Codex si pertinent.

Écart-type, exigences ISO 22000/HACCP et attentes des marchés

- Évaluation des écarts vs HACCP et système de management de la sécurité des aliments.
- Alignement possible sur ISO 22000:2018 et référentiels privés clients.
- Classement par criticité avec preuves (photos, enregistrements, entretiens).

Restitution managériale, plan d'action chiffré et accompagnement

- Débrief opérationnel sur site, puis synthèse de direction.

- Plan d’action: coûts estimatifs, responsables, indicateurs, jalons (S/M/L).
- Possibilité de suivi léger post-audit pour valider l’efficacité.

Phase	Durée typique	Livrables	Acteurs clés
Cadrage	0,5 à 1 jour	Périmètre, objectifs, plan d’audit	Direction, QHSE
Terrain & tests	1 à 3 jours/site	Constats, preuves, cartographie des dangers	Production, Qualité
Analyse & normes	1 à 2 jours	Matrice d’écarts, priorisation	Consultant, Référents HACCP
Restitution	0,5 jour	Plan d’action chiffré, jalons	Direction, Finance, QHSE

Livrables

Livrable	Description
Plan d’audit	Périmètre, objectifs et planification des zones prioritaires.
Constats & preuves	Observations terrain, photos, enregistrements; cartographie des dangers.
Matrice d’écarts priorisée	Écarts vs HACCP/ISO 22000 classés par criticité, appuyés de preuves.
Plan d’action chiffré	Actions séquencées avec responsable, échéance, coût estimatif, indicateur.
Synthèse de direction	Priorisation, jalons, retour sur investissement attendu.
Modèles & supports	Modèles de registres et d’instructions de travail (si utile); options de suivi léger post-audit.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Expertise terrain sur les filières halieutique, avicole, fruits & légumes, huiles et corps gras au Sénégal.
- Résultats rapides sans perturber la production; quick wins et jalons S/M/L.
- Plan d’action réaliste et chiffré, orienté ROI (réduction rebuts, fluidité documentaire export).
- Alignement possible ISO 22000/HACCP, lisible pour autorités et clients export.
- Accompagnement sur-mesure et suivi léger post-audit pour ancrer les progrès.
- Trajectoire de certification raccourcie et maîtrise durable des non-conformités.